

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 09/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



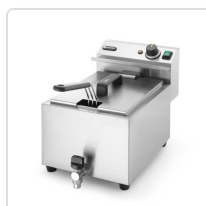
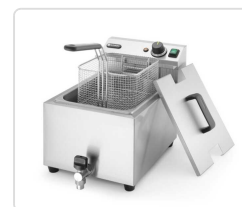
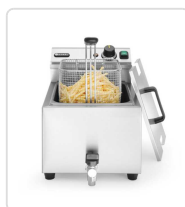
Hotelequip.pt

Fritadeira profunda com torneira de drenagem, 8 l, 8L, Cinzento-claro, 230V/3500W, 305x515x(H)354mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE209202	Modelo:	HE209202
Marca:	HENDI	EAN:	8711369209202

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE209202
EAN	8711369209202

Descricao Resumida

A fritadeira de profundidade com torneira de escoamento é um aparelho moderno para uma preparação rápida e conveniente de snacks fritos.

Fabricado em aço inoxidável 18/0

Proteção contra sobreaquecimento

Painel de controlo intuitivo e fácil de ler

Saída alta

Manípulo longo de contacto frio

Cor material: Cinzento-claro

A gama de fritadeiras é fabricada em aço inoxidável 18/0.

Elemento de controlo removível com característica de segurança adicional que impede a fritadeira de continuar a aquecer quando este é removido.

O recipiente de gordura tem um fundo em forma de V com uma "zona fria" óptima para fazer rendera gordura.

Painel de controlo de fácil leitura com botão de controlo de temperatura e luz indicadora.

Protecção contra sobreaquecimento graças a um fusível térmico, reinicializável.

Cesto para fritar com pega extra-longa e de toque frio para uso intensivo.

Todas as fritadeiras vêm com 1 cesto de fritura e 1 tampa para cada câmara.

Dimensões aprox: 305X515X350mm

Peso Líq.: 8,87 Kg.

Descricao Completa

Fritadeira profunda com torneira de drenagem, 8 l, 8L, Cinzento-claro, 230V/3500W, 305x515x(H)354mm